



Kabeljau Loins mit Blumenkohlpüree

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

20 Kabeljau Loins á 160g Salz
Zucker

Blumenkohlpüree

2 kg geputzter Blumenkohl 350 g Butter
Zucker Salz
Wasser

Portweinbutter

1 l Portwein 300 g kalte Butter
Zucker Salz
Speisestärke

Senfkörner

1 kg Senfkörner 500 ml Wasser
300 ml Apfelessig 5 TL Salz
150 g Zucker

Zubereitung

1. Die gesalzene Kabeljau Loins im Ofen bei 140°C für ca. 6 Minuten auf einem gebutterten Blech glasig garen.
2. Blumenkohl in einem Drittel der Butter andünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Mit Wasser begießen und weich garen.
3. Restliche Butter dazugeben, zu einem glatten Püree mixen und gegebenenfalls mit Salz und Zucker nachwürzen.
4. Portwein auf ein Drittel reduzieren. Mit Salz und Zucker würzen und mit Butter montieren. Gegebenenfalls mit Salz und Zucker nachwürzen und mit Speisestärke recht stark binden.
5. Blumenkohlpüree mittig auf dem Teller platzieren.
6. Kabeljau Loins darauf anrichten.
7. Die Hälfte der Loins längs mit Portweinbutter übergießen.
8. Mit Senfkörnern und Dill ausgarnieren.

Zubereitung Senfkörner

Wasser, Essig, Salz und Zucker vermengen und die Senfkörner bissfest kochen.

Kabeljau Loins mit Blumenkohlpüree

Stand 19.11.2024